

◎往事情怀



我的父亲是石匠

父亲陶世英,出生于公元1917年1月30日,丁巳(蛇)年正月初八。职业——石匠。

父亲兄妹六人,父亲老大,四个弟弟,一个妹妹。父亲16岁时,奶奶突发疾病离世,当时,最小的姑姑还不满三周岁。

时间是1933年秋。父亲跟随师父学习石匠手艺已届三年,出徒成绩优异。随便给块石头,心灵手巧的父亲就能从上面雕刻出一朵栩栩如生的莲花来。

在传统的农业社会里,石匠还是一个受人欢迎和被人尊重的职业。

这一历史时期的河套地区还处在“石器时代”。碾坊、磨坊、油坊、粉坊、豆腐坊,种地用的碾子、碌碡,以至一家一户都要用的小石磨,捣糕米用的石碓(兑)子,哪样都离不开石匠。

几年当学徒的学艺经历,练就了父亲石头一样的坚强性格。吃百家饭的职业履历更让他了解了社会的风土人情、风俗礼仪、待人待物、社会交际。加上自身机灵、眼活、礼貌、热情、豪放的性格,父亲在出徒不到一年的时间就很快地打开了局面。

离开师父后,他先是给家境富裕的三个姑姑家的油坊、磨坊磨碾子、砍磨。之后,又在村子周围熟悉的、家里有油坊、磨坊的户家做活儿。

“工钱嘛,好说。有钱的给钱,没钱的给点米、面、油都行。家庭困难的,就免了。”父亲说。

一年下来,父亲挣来的工钱和粮食让一家的生活宽裕了不少,让这个失去母亲的家庭顿时又有了一线生机。

但是,好景不长。在奶奶去世一年后,父亲被强制抓去当壮丁,家里的一匹驷马也被强制掠去服军役。强撑着熬了一年多,既当爹又当娘的爷爷身体实在撑不下去了,到部队顶替回父亲,从此,在接下来的日子里,父亲再就没睡过一天安稳的觉。

农忙时,天不亮,父亲就下地干活了,直到天黑的地里什么也看不到了才回家。煤油灯下,父亲还要把几个弟弟妹妹的衣服洗干净,把需要修补的衣服、鞋子修补好。

遇到农忙季节的阴雨天,当大多农户都能在家休息时,父亲才能赶到附近提前约好的人家去磨碾子、砍磨。

天寒地冻的冬春季节,家家户户都在屋里避寒猫冬的时候,父亲又背起了装满了锤子、锯子等石匠工具搭鞋,走村串户,又在

人家的磨坊、油坊里忙碌了起来。

每当回忆起这段艰难岁月,父亲满脸无奈地说:“若只是干营生,到也不算甚。但几个弟弟妹妹每天的照看管理,那才叫个操不完的心。”

一年,在一个深秋的夜晚,父亲在外砍磨为了赶工迟回了一会儿家。进门后,四弟、五弟不见了。二弟、三弟正在找。

见到父亲时,两个弟弟急得都哭了。父亲安慰了几句,哥三个又分头出去找,寻遍了村里的每个角落,直到天亮还是没找到。等到外婆快要出来了,四弟、五弟突然出现了。

原来,他俩一下午就在家里的菜窖里玩耍睡着了。让一家人又惊又喜,哭笑不得。

有一年快要过春节了,部队派父亲去给驻地的一户保长家去砍磨。干完活将要归队时,保长对父亲说:“我看你干活肯卖力,营生做得既快又好。可我又没钱给你。我就给你些我有的东西吧。”

再三推辞下,那位保长还是从他家的凉房里拿出个包裹,追在大门外,将包裹硬是塞在了父亲的手里。

快到营房时,父亲打开包裹,见是一块煮好的猪头肉和一堆炸糕。

“怎么办呢?这东西又不能带回宿舍,送回家吧,离过年还有十多天的时间呢。”

犹豫间,抬头望见路边的树梢上有一喜鹊窝。父亲赶忙爬上树,将包裹放在了喜鹊窝里。

腊月三十的黎明,父亲请了一天假,穿着大衣,戴着皮帽,将包裹揣在怀里,顶着寒风大雪,赶了六十多里的路,终于在年三十的后半夜赶到家。

睡梦中被敲门声惊醒的爷爷拉开门,看见外边的雪还在下,站在雪地里的父亲像个雪人,从帽子、大衣到鞋子,浑身都被雪裹了起来。

父亲的半夜归来,让一家人喜出望外。煤油灯下,父亲的双脚起满了血泡。爷爷那双拿针准备给父亲脚上挑泡的手哆嗦个不停。睡在被窝里看到此情此景的二弟三弟,用被子盖着头呜咽了起来。

说起这事时,一向坚强的父亲眼里含满了泪花:“当时脚上的泡没觉得有多疼,心里感觉热乎乎的。一家人好不容易能团团圆圆,高高兴兴地聚到一起了,总算过了一个有荤腥的年。”

初一大清早,父亲给爷爷磕了头,又匆匆忙忙返回了军营。

“艺多不压人”,这是父亲常说的一句话。

父亲小时候,爷爷的家住在临河县的黄羊木头一带。有一年春节,刚过十五。父亲见临河镇街道东头的一家商铺门前挤满了人。走过去细看,这一进两开的房子里,一户住着个接生婆,另一户是位剜猪鬃羊的“二兽医”。父亲想,这家商铺开了少说也有十几年了。凭着剜猪鬃羊的手艺也能养家糊口?之后,父亲有空就到这里“二兽医”家,帮着牵猪按羊。一来二去也就学会了这门手艺。

从此以后,家里的、邻居的以及需要父亲干石匠活的客户们,凡剜猪鬃羊的事儿父亲几乎全包了。父亲仅就这门手艺让家里的生活也比一般人家好了不少。

父亲还是熟皮子的高手呢!

上世纪熟皮子也叫沤皮子。在夏季的三伏天气,将盐硝和糜粉按比例在缸里用水兑好,再把清洗干净的羊皮放进缸里沤。期间还要根据缸里水的温度不间断地翻腾皮子。沤好后再将皮子放在阴凉地晾干抖净,皮匠才能将熟好的皮子加工制作成各种皮衣、皮件。

六七十年代,城里的男人们能穿上一件“西宁筒子”的皮大衣,其感觉绝不亚于像九十年代穿一套皮尔卡丹那么风光呢。

那时父亲就为我的三位在省城、县城工作的姐夫每人做了一件华达尼皮大衣,三位姐姐则是每人一件蓝卡机羔子毛半大衣。七十年代初,社会上时髦军衣、军帽时,父亲又为我和二弟每人做了一件军绿色的皮大衣。

八十年代初,我和二弟先后成家,父亲已经不在,但他还为两个未曾见面的儿媳妇,每人准备好一件绵羊羔子毛皮的半大衣,这是父亲留给儿子女儿们多么珍贵的彩礼啊!

父亲一生,品行端正,乐善好施,交际广泛,朋友众多。父亲虽然念书少,但《弟子规》这一套他记得熟,用得活。穿衣戴帽,行走站立,待人待物,言行举止,无论什么时候,父亲都是循规蹈矩,大方得体,有模有样。

同样在做石匠营生,父亲就和他的同行大不一样。父亲说,干石匠活儿,表面看是和石头打交道,其实核心是人。石匠工艺,每锤每凿,他都做得有板有眼儿,精益求精。

若是正常岁月,父亲的作为应像一张无价的名片来感召客户,使其前家的活儿没干完,后家的人就要找上门了。

大姐在回忆起这段历史时说:“那些年,只有逢年过节父亲才能在家里待几天,平时很少回家,即使回家他也是很晚回来,大清早就早早地出门了。”

父亲是爷爷奶奶心目中的好儿子,是兄弟姊妹心目中的好兄长,是母亲心目中的好丈夫,是儿女心目中顶天立地的男子汉。但是,在父亲的心目中,只有父母老人、兄弟姊妹、妻子儿女,从来没有他自己。

父亲的一生是奋斗的一生,是奉献的一生。父亲有着丰富的商业头脑和经营之道。“吃不穷,穿不穷,计划不到才受穷。”父亲一生深谙此道。父亲为儿女花钱出手大方,但轮到自己名下是省了再省。父亲一生唯一的爱好是抽烟,但仅是用个旱烟袋锅抽烟叶,从没舍得为自己买过一包像样的香烟。

子欲孝时而亲不在。1978年8月,父亲因心脏病突发离我们而去。去世后,他用的棺木和寿衣都是他自己提前准备好的,他让他的有生之年不为儿女留下一丁点的拖累。

父亲对儿女的恩情,比山高,

比海深。父亲就像一座巍峨的大山,他用自己的言行在大山的峰巅镌刻出一樽永垂不朽的丰碑。

平凡而伟大的父亲,儿女们永远热爱您!景仰您!怀念您!

文/陶文斌

◎非常记忆



一缕炒米香

那缕炒米香是在一个初冬下午得到的。

那个暖暖的初冬下午,阳光斜着照入屋中,在孔雀绿窗帘的映衬下,几粒灰尘轻盈的舞蹈着。不忍破坏小小舞者的表演,轻手轻脚走到餐桌旁。

桌上一盒新买的酸奶,打开盒,里面还有两个小袋和一个小勺。酸奶也开始加配料了?细一看,一小袋白糖,一小袋炒米。没有吃酸奶,因为炒米吸引了我全部的注意力。撕开小袋的口,把炒米倒入手掌,一缕炒香味悠悠触动嗅觉,更触动了一阵又一阵的记忆。

纳林小学家属房,我家住了十几年的小平房。周末的早晨小平房里会发出一种特别有韵律的声音,那种声音是铜勺舀起茶水又倒入锅里发出的。水扬了一勺又一勺,砖茶越来越下色,随着茶色渐深,那声音仿佛醇香起来。早晨听到这样美妙的声音,我和弟弟很快就清醒。因为只要这样的熬茶声响起,就会有香香的炒米吃啦。

母亲在小桌上摆了一大盘炒米,盘里放着木勺。大盘旁放着一个小盘,盘里放着一个羊油托托。羊油托托是提前炆炒好的,刚炆炒好时是羊油汤汤,凉了后就凝固成托托。锅里的茶熬好了,临出锅前往茶里加点盐,再扬几勺。热茶水爱在大碗里转圈,别问我是怎么知道的,因为总会有一小段黑色的茶梗欢实的在碗里转圈。父亲用小刀把羊油托托削成薄薄的羊油片,羊油片在热腾腾的茶水里转瞬就化成了油花花。做好了这些准备工作,我、母亲、父亲碗里就会加上一木勺炒米,炒米泡在砖茶里,一会儿就沉到了碗底,吃一口炒米咀嚼几下,再喝一口茶,特别的香味萦绕舌尖。

一旁的弟弟搬个小凳子,先喝了一些热茶。然后站起来到角柜旁,把柜子上边的双层玻璃推到一边,取出奶粉袋,摆到小桌上。弟弟有自己的碗和小勺,他用小勺从奶粉袋里取奶粉,边取边数“一勺、两勺、八勺”(弟弟四岁前一直这么数数,四岁之后居然无师自通了十以内加减法),数到

第八勺时,再往碗里加一木勺炒米,干拌炒米充满了奶香味。

我一直认为,家里总吃炒米是因为母亲。母亲是杭锦旗人,她爱熬茶也爱吃炒米。小时候我就很自然的认为母亲是受杭锦旗蒙古族老乡的影响,炒米自然是蒙古人的美食。其实汉人也会炒炒米,也常吃。

那是一个腊月的上午,爷爷奶奶在院里的春灶炉子上架起了大铁锅,炉子旁放了两水桶煮好的糜米,糜米红圪森森挺好看。炉子火真旺,把大铁锅的锅底都烤红了,年幼的我一直担心锅底的铁会化成铁水流走,只剩个锅帮圈圈。爷爷奶奶没有发现我的担忧,锅底红的面积更大了一点儿。爷爷往锅里放了半碗干净沙土,紧接着又放了半碗煮好的红糜子。扫帚圪堵划着圈搅拌锅里的沙土和糜子,一阵热蹦蹦之后,糜子开了口。爷爷快速地将它们请出铁锅,待锅底红时又炒一锅。

奶奶用笊细细的筛,沙土筛掉后,箩里留下的是带壳的炒糜子。这时还不能称为炒米,炒米是需要去掉外壳的。我总是等不及爷爷奶奶从村里加工坊碾炒米回来,一出锅便吵着要吃。爷爷用做惯了农活充满老茧的手,抓一把刚炒出的米用力搓搓,外壳掉了,发着金光的炒米居然变了出来。我捧着一只粗瓷碗,小手抓着炒米往嘴里送,嚼着嚼着,就把铁锅底会不会被烤化这样的大事给抛到了九霄云外。

炒米只要放到干燥的容器里就可以存放很久。当田里的瓜红瓢时,就可以粉炒米吃。奶奶曾说,西瓜粉炒米又解渴又止饿,但不能多吃,吃多了在肚里粉起来,很涨。奶奶说过的话是真有道理。有一回,看到西瓜特别水,就粉了半颗的量。炒米在茶水里胖得快,粉西瓜时就胖得慢。看着金色的炒米与红色的瓜肉拌在一起,颜色炒得很。不知不觉间,把拌好的炒米都吃了。肚子里那是叫个涨呀,一顿西瓜粉炒米顶了两顿饭。

后来,知道了不光是北方有炒米,南方也有。南方的炒米有拿大米炒的,也有拿糯米炒的,可以干嚼着吃,也可以拿糖水泡着吃。汪曾祺在《故乡的食物》中将炒米写那么色香味俱全,他笔下的食物总是能从文字跳脱出来,仿佛就在眼前。知晓南方有炒米就是因为看了他文章,看他的文章总是有些莫名的感动,感动于一个文人对家乡话念念不忘,感动于一个文人对美食的细细描述。过了半个世纪,汪曾祺笔下的很多美食大约就只在记忆中了,但我所说的炒米依然可以常吃。

炒米在蒙语中这么说,胡日森巴达。

炒米本身不是一种奢华的食物,因为它镌刻了家庭的印记、地区的印记、民族的印记,这种简单的食物便不简单了。

猛然发现,那缕炒米香不是初冬下午所得,那缕特有的香味一直萦绕着我。文/刘雅娜